
Jackie Needham

People

1961-8

Menu for the Russell, Wednesday, 16 August, 1961: the Restaurant of the Russell Hotel, Dublin

Russell Hotel

Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/needham>

Recommended Citation

Russell Hotel, "Menu for the Russell, Wednesday, 16 August, 1961: the Restaurant of the Russell Hotel, Dublin" (1961). *Jackie Needham*. 4.
<https://arrow.tudublin.ie/needham/4>

This Other is brought to you for free and open access by the People at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Jackie Needham by an authorized administrator of ARROW@TU Dublin. For more information, please contact yvonne.desmond@tudublin.ie, arrow.admin@tudublin.ie, brian.widdis@tudublin.ie.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-Noncommercial-Share Alike 3.0 License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)



The
RUSSELL

RESTAURANT OF THE RUSSELL HOTEL , ST STEPHEN'S GREEN
D U B L I N

Mercredi 16 Aout 1961

NOS SUGGESTIONS DU JOUR

Crepe de fruit de mer 11/6
Prawn Cocktail 8/6
Snaki Parisienne au gratin 6/6
Saumon Froid Sauce Verte 15/6
Melon Rafraichi 5/6

Potage Garbure 3/-

Filets de Sole Ambassadeur 13/6
Supreme de Turbotin Dejaset 12/6
Demi Homard Wataska 18/6
Tarte Sauté aux amandes 12/6
Dane de Saumon Grillée beurre fondu 15/6
Scarpis frits Sauce Tartare 12/6

Entrécôte Poelée Dijonnaise 13/6
Piccata Madere et Champignons 12/6
Poussin du pays grille a la diable 16/6
Ris de veau Braisé aux celeris 13/6
Noisettes d'agneau Stanley 13/6

Legumes: Haricots Verts fraise 4/6 Brocoli beurre fondu 12/6

Gâteaux: - Boudes aux fruits, Mille Feuille
Savarin chantilly, Tarte Normande
Creme Caramel

Vins en Carafe, 12/-

Demi Carafe, 6/-

Macon Rouge

Rosé

Bordeaux Blanc

Avec du bon vin pas de medecin.

10% de remise sur les boissons

The RUSSELL

Les Hors d'Oeuvre :

Saumon Fumé d'Irlande 9/6 Hors d'Oeuvre Variés 6/6 Prawns Cocktail 8/6 Grape Fruit Cocktail 3/6
Crabe à la Russe 6/6 Potted Schrimps 5/6 Demi-Grape Fruit 2/6 Caviar Frais Kaspia 50/-
Mayonnaise de Volaille Niçoise 12/6 Homard Cocktail 10/6 Anguille Fumée 7/6
Foie Gras de Strasbourg Truffé 22/6 Œuf à la Gelée au Porto 3/6 Jambon de Limerick 7/6
TERRINE DE CANETON A LA GELEE 9/6 Escargots de Bourgogne (1/2 doz.) 7/6

Potages

et Consommé Madrilène Chaud, Froid, en Gelée aux Paillettes 3/6 Crème de Tomates 3/-
Tortue Verte au Sherry 4/6 Bisque de Homard 6/6 Soupe à l'Oignon 4/6, Gratinée au Porto 5/6

Pates Spaghetti Napolitaine 7/6 Bolognaise 8/6 Rizotto aux Foies de Volaille 8/6 Gnocchi au Gratin 6/6

Poissons

et Oeufs Filets de Sole Russell 13/6 Truite au Bleu 12/6, aux Amandes 12/6 Sole Joffroy 15/6
Scampi Frits Sauce Tartare 12/6 Suprême de Turbotin Déjaset 12/6 Saumon Braisé au Chablis 15/6
Feuilleté de Prawns au Muscadet 13/6 Demi Homard Cardinal 18/6 Turbot Poché Sauce Hollandaise 13/6
Omelette Chasseur 6/6 Bouchère 6/6 aux Tomates 6/- Œufs Pochés Argenteuil, Cocotte Périgieux 7/6
Œufs Brouillés Aumale 7/6, au Parmesan 7/6 Œufs Pochés Bénédicte 7/6

Specialités et Entrées

LA COTE DE VEAU EN POJARSKI PRINCESSE GRACE 14/6 Suprême de Volaille Périgourdine 16/6
Kébab à l'Orientale 14/6 Entrecôte à la Moëlle 13/6 Ris de Veau Gismonda 13/6 Steak Flambé Fine
Champagne 13/6
Croustade de Volaille aux Pointes d'Asperges 14/6 Piccata Madère et Champignons 13/6 Côte de Porc à
l'Andalouse 13/6
Cervelle Grenobloise 12/6 Hamburger Steak Œuf à Cheval 13/6 Noisettes d'Agneau Clamart 13/6 Steak Tartare 12/6
Escalope de Veau Killarney, Liégeoise 13/6 Cuisse de Poulet au Curry 9/6 Poussin en Cocotte Grand Mère 17/6

Grillades

Entrecôte Maître d'Hôtel 12/6 Minute 11/6 Côtes d'Agneau Grillées 12/6 Rognons d'Agneau Vert Pré 10/6
Mixed Grill Russell 12/6 Côte de Porc Apple Sauce 12/6 Filet Grillé Sauce Béarnaise 13/6 Poulet Grillé Diablé 35/-

Légumes

Epinards en Branches, en Purée au Beurre 3/- Maïs à la Crème 4/- Cèpes Provençale 4/6 Petits Pois Fins 3/6
Choux Fleurs 3/6 Carottes à la Crème 3/6 Tomates Grillées 3/- Oignons Frits 3/-
Champignons Sautés Fines Herbes 4/- Pommes Puré à la Crème, Sautées, Frites 2/6 Dauphine 3/6

NOTRE TROLLEY DE PATISseries ET D'ENTREMETS AU CHOIX 3/6 Pêche Melba ou Cardinal 4/6
Ananas Frais au Marasquin ou Glacé Pompadour 5/6 Coupe Russell ou Coupe de Fruits Glacés 3/6

Pour Finir

Soufflé aux Liqueurs ou Rothschild (2 pers.) 14/- Crêpe Suzette (2 pers.) 14/- Normande 4/6 Bananes Flambées 5/-
Meringues Belle Hélène ou Victoria 4/- Sabayon au Porto ou Chamonix 5/- Macédoine de Fruits Frais au Kirsch 5/-
BOMBES VOILEES : NAPOLITAINE, RUSSELL, PLOMBIERE. Petits Fours (2 pers.) 9/- Rocher de Glaces
Sauce Chocolat 4/6
TRANCHE GLACEE MAISON 4/- CASSATA SICILIENNE 4/6 GLACE : VANILLE, CAFE, PISTACHE,
CHOCOLAT 3/6
Welsh Rarebit 2/6 Canape Diane 3/- Canape Baron 3/-

FRUITS DE SAISON
FROMAGES



*The Russell Hotel
Dublin*